

Chili-Knoblauch-Sauce

Zubereitung:

Für die **Chili-Knoblauch-Sauce** die Knoblauchzehen fein hacken, in einer kleinen Schüssel mit gehacktem Ingwer, heißer Suppe, je einer Prise Salz sowie Chilipulver, Chilisauce, Sojasauce und Sesamöl vermengen.

Empfohlene Beilagen:

Reis

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Beilage

Region: China

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Frühlingszwiebel
- 7 Knoblauchzehen
- 1 Stück (2-3 cm) frisch gehackter Ingwer
- 200 ml Rindsuppe
- Salz
- 1 EL Chilisauce
- 2 EL Süße Sojasauce
- 1 Messerspitze Chilli
- 1/2 EL Sesamöl